
DER Strom
1
1955
6. JAHR



Unsere Viererkonferenz

Es geht um 4 wichtige Grundforderungen der Hausfrau.

Wir Frauen sehen ja unsere Hausarbeit nicht als „Beruf", als unser „Geschäft" an. Aber wer muß ebenso vielseitig sein wie wir? „Ich bin mein eigener Koch, mein Bäcker und Konditor." — „Ich habe meine eigene Wäscherei, Reinigungs- und Bügelanstalt." — „Ich bin die Putzfrau, der Fensterputzer, Teppichklopfer und Heizer in einem." — Und die Vierte: „Ich habe meine eigene Konservenfabrik und bin meine eigene Lebensmittelkontrolleurin und Frischhalterin."

Jede Hausfrau muß alle diese vier Aufgaben beherrschen. Sie ist dabei noch ihr eigener Finanzminister und Bankier, Buchhalter und Lagerverwalter. Viele wissen mit Säge, Hammer und Nagel ebenso umzugehen, wie mit Näh- und Stricknadel. Und gar die Landfrau! Ihr obliegt meist ein guter Teil der Innenwirtschaft, mit Tierhaltung und vieler Arbeit im Garten.

Aber die Hausfrauen leisten noch viel, viel mehr. Denken wir nur an die Kindererziehung! Vier Grundlagen der Haushaltsführung fassen viele ihrer Arbeiten zusammen, und deshalb haben unsere vier Hausfrauen auf der „Konferenz" ganz klar erkannt:

1. **Wir wollen essen,** also heißt es **kochen.**
2. **Wir wollen uns und unser Heim pflegen und sauber halten,** also heißt es **Heißwasser bereiten.**
3. **Wir wollen stets frische Wäsche benutzen,** also heißt es **waschen.**
4. **Wir wollen gesunde frische Kost auf den Tisch bringen,** also heißt es **kühlen.**

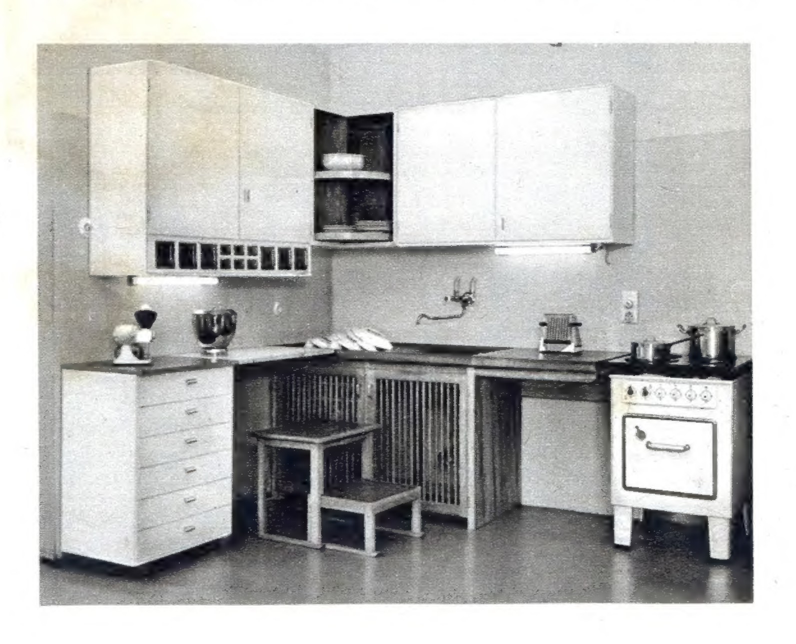
Beim Kochen, bei der Heißwasserbereitung, beim Waschen und Kühlen machen wir uns den technischen Fortschritt nutzbar, denn diese vier Grundlagen erheben wir zu vier **Grundforderungen.** Hier geht es um Arbeiten, die bisher zeitraubend und mühsam waren. Mit modernen Einrichtungen sparen wir Zeit und Kraft. Diese modernen Mittel sind:

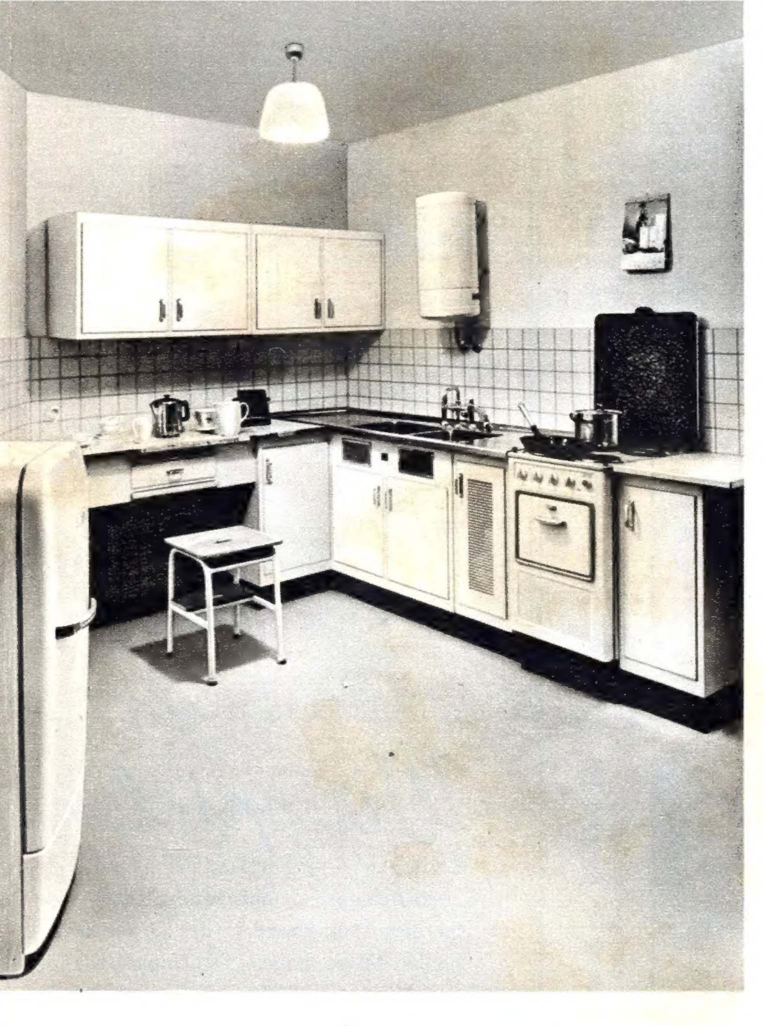
1. **Das elektrische Kochen.** Von Hunderttausenden begeistert aufgenommen, jetzt mit der Blitzkochplatte, die auch in ältere Herde einzubauen ist, schnell wie der Blitz. Mit der Automatik im Backofen können wir unbesorgt unserer Hausarbeit nachgehen.
2. **Die elektrische Heißwasserbereitung** mit Groß- und Kleingeräten bewältigt jede Anforderung.
3. **Elektro-Waschmaschine und -Wäscheschleuder** sparen unsere Kräfte, schaffen uns Freizeit und schonen die Wäsche.
4. **Die Elektrokühlung** findet im Haushalt stürmischen Eingang. Es gibt keine gesunde Kost, keine echte Frischhaltung ohne Kühlung. Darum bestehen die 4 Forderungen zu Recht, deren Erfüllung wir jeder Hausfrau wünschen. Eins greift ins andere, jedes Elektrogerät steigert den Wert des anderen, wir haben's leichter!

Ein Glück, wir haben Strom im Haus. Das nutzen wir im Haushalt aus!

Dieser Elektroherd war vor 50 Jahren eine Revolution in der Küche. So umständlich mußte die fortschrittliche Frau von damals „schalten". Heute sind Elektroherde formvollendete Küchenmöbel, dank der geschlossenen Herdmulde leicht sauber zu halten und technisch ausgereift. Neben den bewährten Typen mit getrennter Schaltung der Ober- und Unterhitze im Backofen gibt es nun den automatisch gesteuerten. Wie einfach und sinnvoll durch einmalige Schaltung der eingebaute Temperaturregler für die Hausfrau „denkt", zeigt die Darstellung unten.









Richtpreise für Elektrokühlschränke:

50-Liter-Kühlschränke etwa ab 300,— DM
70-Liter-Kühlschränke etwa ab 445,— DM
100-Liter-Kühlschränke etwa ab 560,— DM

Jahrelange exakte Messungen ergaben als Stromverbrauch

für den	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**-Personen-Haushalt**
je Monat	**50**	**60**	**70**	**80**	**85**	**Kilowattstunden**

Im Altertum, vor allem in heißen Ländern, versuchte man, Getränke in luftdurchlässigen Tonkrügen kühl zu halten, die mit großen Palmblättern bedeckt wurden. Wir wissen ja: in Tonkrügen verdunstet bei Sonnenbestrahlung und Luftzug die Flüssigkeit nach außen, wobei der Inhalt etwas herabgekühlt wird. Eine unvollkommene Methode für unsere Begriffe.



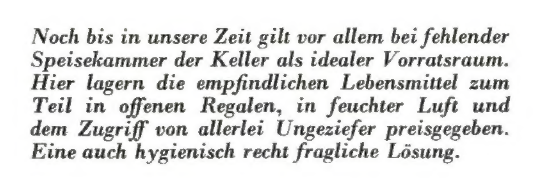


In vielen Ländern sägte man früher aus zugefrorenen Flüssen oder Seen große Eisblöcke heraus und lagerte sie für die heiße Jahreszeit in unterirdischen Räumen. Eine mühselige und anstrengende Arbeit, die in ihrer Wirkung unvollkommen war. Aber man kannte damals keine andere Möglichkeit.

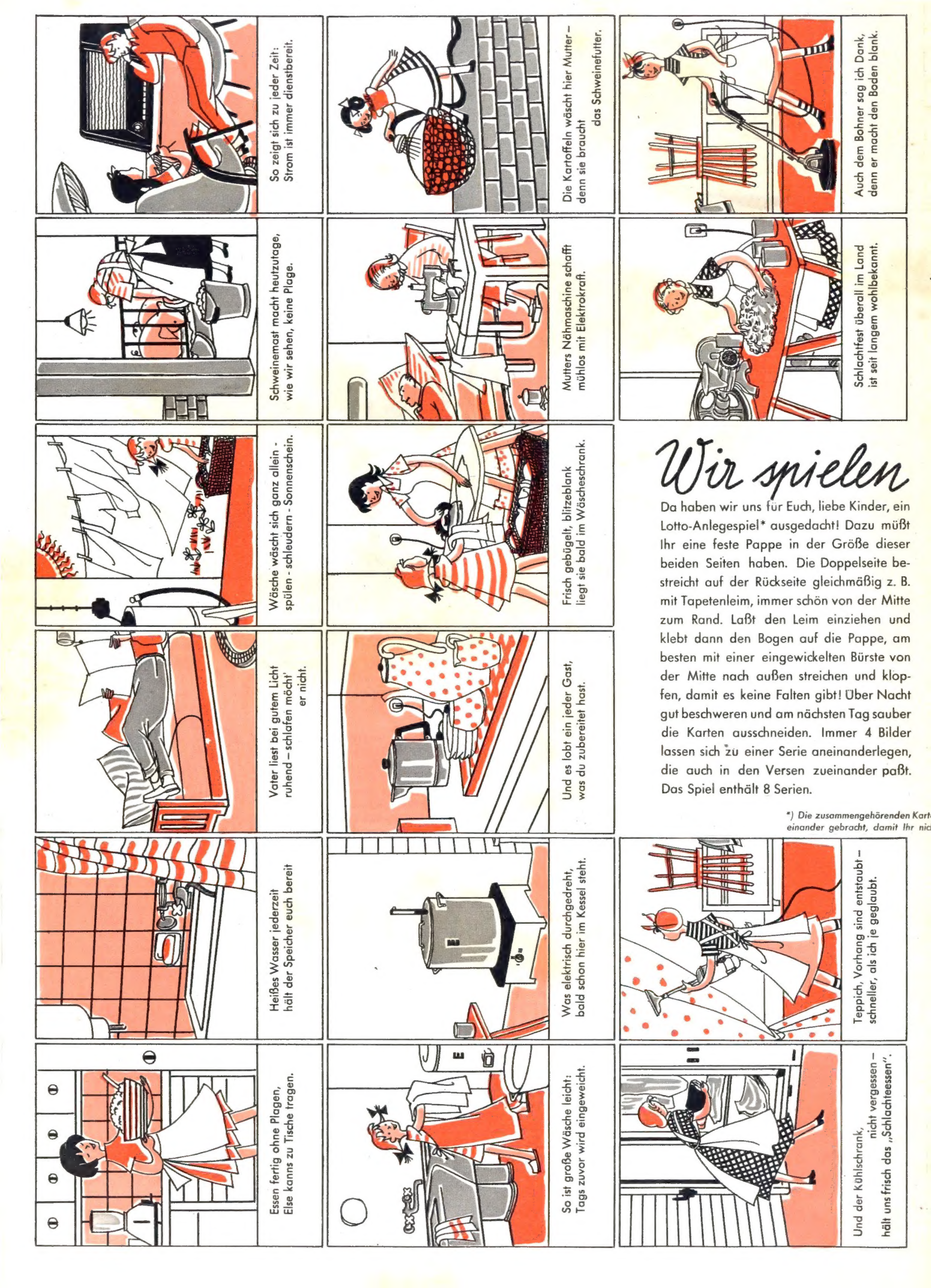
Noch bis in unsere Zeit gilt vor allem bei fehlender Speisekammer der Keller als idealer Vorratsraum. Hier lagern die empfindlichen Lebensmittel zum Teil in offenen Regalen, in feuchter Luft und dem Zugriff von allerlei Ungeziefer preisgegeben. Eine auch hygienisch recht fragliche Lösung.







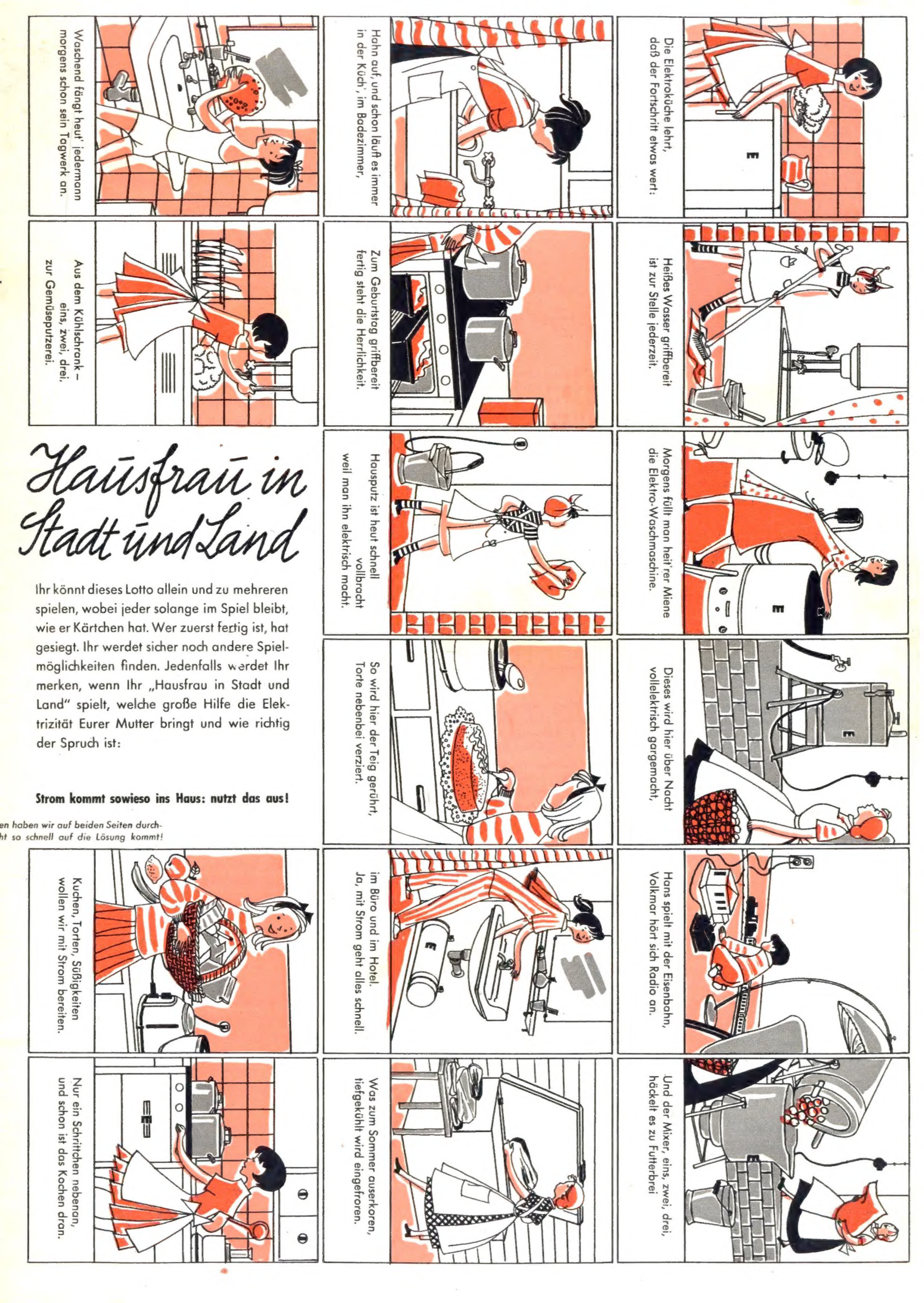
Die richtige Speisekammer bei jeder Jahreszeit ist der Elektro-Kühlschrank. In seiner gleichmäßigen, trockenen Kälte ruhen unsere Lebensmittel sicher und genußfrisch bewahrt. Sie kosten viel Geld, darum darf für keine Mark verderben. „Kühlraum nach Maß“ für jeden Bedarf und Geldbeutel ist die moderne Lösung eines uralten Problems.



Wir spielen

Da haben wir uns für Euch, liebe Kinder, ein Lotto-Anlegespiel* ausgedacht! Dazu müßt Ihr eine feste Pappe in der Größe dieser beiden Seiten haben. Die Doppelseite bestreicht auf der Rückseite gleichmäßig z. B. mit Tapetenleim, immer schön von der Mitte zum Rand. Laßt den Leim einziehen und klebt dann den Bogen auf die Pappe, am besten mit einer eingewickelten Bürste von der Mitte nach außen streichen und klopfen, damit es keine Falten gibt! Über Nacht gut beschweren und am nächsten Tag sauber die Karten ausschneiden. Immer 4 Bilder lassen sich zu einer Serie aneinanderlegen, die auch in den Versen zueinander paßt. Das Spiel enthält 8 Serien.

*) Die zusammengehörenden Kart
einander gebracht, damit Ihr nic



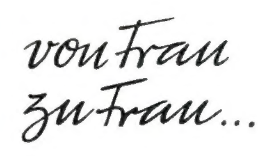
Hausfrau in Stadt und Land

Ihr könnt dieses Lotto allein und zu mehreren spielen, wobei jeder solange im Spiel bleibt, wie er Kärtchen hat. Wer zuerst fertig ist, hat gesiegt. Ihr werdet sicher noch andere Spielmöglichkeiten finden. Jedenfalls werdet Ihr merken, wenn Ihr „Hausfrau in Stadt und Land" spielt, welche große Hilfe die Elektrizität Eurer Mutter bringt und wie richtig der Spruch ist:

Strom kommt sowieso ins Haus: nutzt das aus!

en haben wir auf beiden Seiten durch-
ht so schnell auf die Lösung kommt!







Ein Bügeleisen für die Haut ist dieses neuartige Massagegerät. Es vereinigt drei kosmetische Verfahren: 1. die aufgetragene Creme wird durch den angenehm erwärmten Massagekopf leicht flüssig und kann so bis zu den unteren Hautschichten vordringen. 2. Die leichte Vibration massiert gleichzeitig sanft das Gesicht, regt die Durchblutung an und festigt erschlafftes Gewebe. 3. Die Infrarotstrahlung bei 8-Volt-Spannung fördert den Stoffwechsel und hilft Ermüdungs- und Schlackenstoffe abzubauen.
Jede Frau, ob Hausfrau oder Berufstätige, hat den berechtigten Wunsch, gepflegt auszusehen — ohne großen Aufwand an Zeit und Geld. Dieses Gerät erhält Sie jung und frisch, und Fältchen machen keinen Kummer mehr.

*

Eine Delikatesse für Kinder zum Beispiel zu kaltem Reis:

Bratäpfel in der Pfanne

Äpfel säubern, aushöhlen und mit Zucker, Rosinen und abgeriebener Zitronenschale füllen. Eine Pfanne leicht fetten, die Äpfel einlegen und zugedeckt bei Stufe 1 langsam braten lassen.

Für die festlich-frohen Tage griffbereit im Kühlschrank:

Herzhafter Salat

Zutaten: 3 saure Heringe, 250 g gebratenes Fleisch, 500 g gekochte Kartoffeln, 125 g saure Gurken, 250 g Äpfel, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Senf. — Zur Tunke: 40 g Öl, 40 g Mondamin, 1/4 l Milch, 1/4 l Brühe, 2 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung: Heringe häuten, entgräten, Fleisch, Kartoffeln, Gurken, Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden und miteinander vermischen.
Zur Tunke Öl erhitzen, Mondamin hineinschütten, glattrühren, Brühe und Milch dazugeben. Die Tunke 2 Minuten durchkochen lassen, mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und kaltrühren. Die vorbereiteten Zutaten unter die Tunke mischen, alles sehr pikant abschmecken und einige Stunden durchziehen lassen. Den Salat in einer Schüssel anrichten und mit gehackter Gurke, Eiern und rote-Beete-Würfeln verzieren.

Ein Gebäck, von dem wir gar nicht genug machen können:

Krapfen

Zutaten: 500 g Mehl, 40 g Hefe, 1/8 l Milch, 100 g Zucker, Salz, 1—2 Eier, 100 g Margarine, rote Marmelade.

Zubereitung: Einen elastischen Hefeteig bereiten und diesen an warmer Stelle aufgehen lassen. Den Teig dann 1 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Auf der Hälfte des Rechteckes mit einem Glas Ringe andeuten, in jeden Kreis etwas Marmelade füllen. Die andere Teighälfte darüberschlagen. Mit dem Glas dann die Krapfen ausstechen, die Marmelade muß dann in der Mitte liegen. Die Ränder fest aufeinanderdrücken. Die Krapfen auf einem mit Mehl bestäubten Blech nochmals aufgehen lassen und in heißem Fett auf Stufe 2 gut braun backen. Die Krapfen auf einem Sieb abtropfen lassen und in Zucker wenden. Das Rezept ergibt 24 Stück.

In der vitaminarmen Jahreszeit helfen wir uns mit:

Zitronenkuchen

Zutaten: 200 g Margarine, 200 g Zucker, 3 Eier, 400 g Mehl, 3 gestrichene Teelöffel Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, 1/8 l Milch, 100 g Rosinen, 200 g Puderzucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Einen Rührteig bereiten und gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech mit einem in Milch getauchten Löffel aufstreichen.
Schaltung: mittlere Schiebeleiste, 210—225° oder OH 3, UH 3 30—35 Min.
Nach dem Backen den Kuchen mit einem aus Puderzucker und Zitronensaft bereiteten Guß beziehen und in verschobene Vierecke schneiden.

Im Briefkasten beantworten wir allgemein interessierende Fragen über Elektrizität und ihre Anwendung. Anfragen bitte richten an: Energieverlag, Redaktion Briefkasten, Heidelberg.

Frau E. Horn in D.: Meine Freundin hat mir bei der Weihnachtsbäckerei ihren Elektroherd vorgeführt. Ich war so begeistert, daß ich mir ebenfalls einen wünschte. Der neue Herd mit Regler stand unter dem Weihnachtsbaum. Können Sie mir verraten, wie ich bei einem unerwarteten Besuch schnell Kleingebäck machen kann?

Unsere Fachberaterin meint: Ein Rezept, das schnell geht: 300 g Mehl mit 1 Backpulver sieben, mit 2 Eiern, 125 g Zucker (herb) oder 250 g Zucker (süß), einer Prise Salz, abgeriebener Zitrone und 4 Eßlöffeln Wasser zu einem Teig verrühren. Formen ausstechen oder ausradeln. Auf leicht gefetteten Blechen, die man auf die Mittelschiene setzt, in etwa 18 Minuten abbacken. Den Regler auf 225° einstellen. Guten Erfolg!

*

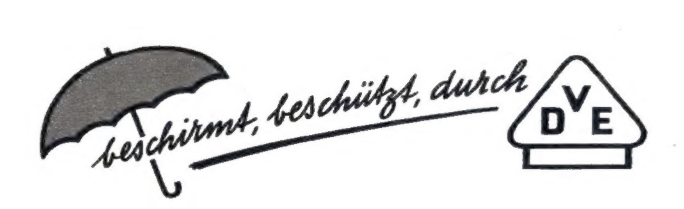
Frau Inge Medebach in T.: Mein Installateur hat mir für unsere Neubauwohnung empfohlen, neuartige Erdungssteckdosen zu verwenden. Er sagt, ich solle eine Bügeleisenschnur mit einem Draht mehr verwenden. Wenn nun einmal ein Defekt auftritt, wäre das Gehäuse stets mit der Erde verbunden, und es könne nichts passieren. Soll ich die Mehrkosten aufbringen?

Unser Fachberater meint: Ihr Meister hat Sie richtig beraten. Die Schutzkontaktsteckdose besitzt eine Klemme, die den Strom zur Erde ableitet, wenn einmal ein Gerät „undicht" wird. Eine Schnur mit drei Drähten und ein Schutzkontaktstecker sind nötig. Die kleine Änderung kostet nicht viel und gibt Ihnen erhöhten Schutz.

*

*F. M. in D.: Mein Elektroherd ist etwa 15 Jahre alt. Man merkt ihm kaum an, daß er so lange in Betrieb ist.
Nun gibt es moderne Kochplatten, die sich sehr schnell erhitzen lassen, dann aber nach Bedarf sehr wenig Hitze entwickeln, wenn man entsprechend schaltet. Kann man diese Kochplatten nachträglich beziehen?*

Unser Fachberater meint: Ja. Im allgemeinen lassen sich sogenannte „Blitzkochplatten" ohne große Kosten auch in ältere Elektroherde einbauen. Welcher Typ der modernen Blitzkochplatten für Ihre Zwecke besonders geeignet ist, wird Ihnen die Beratungsstelle Ihres Elektrizitätswerkes oder Ihr Hausinstallateur sagen. Dort erfahren Sie auch die genauen Kosten und haben die Möglichkeit, sich die einzelnen Plattenarten erklären beziehungsweise vorführen zu lassen.



Über den Fluß spannt sich eine Brücke. Auf beiden Seiten ist ein erhöhter Gehweg angeordnet, der den Fußgänger vor Fahrzeugen schützt. Ein festes Geländer aus gesundem Material bewahrt den Benutzer davor, ins kalte Wasser zu purzeln. Lange Jahre steht schon die Brücke. Man pflegt sie, wechselt schlechte Teile aus und sorgt ständig für guten Farbanstrich.

Die elektrischen Leitungen bilden ebenfalls eine Brücke, einen gesicherten Weg vom Kraftwerk zu Ihren Lampen, Steckdosen und Schaltern. Bis zum Hausanschluß sorgt das E-Werk für ihre Pflege. Aber im Hause selbst bleibt Ihnen und Ihrem Elektrofachmann die Sorgfalt überlassen. Leitungen, Schalter, Dosen, Lampen und Geräte sollen Ihnen jahrelang dienen. Unser Fachberater empfiehlt: Verwende gutes Material, kaufe keinen Schund. Die Anlage und die Geräte sollen haltbar sein und ihren Zweck bei größter Sicherheit für Sie erfüllen. Verantwortungsvolle Fachleute haben für sicheres, gutes Material ein Prüfzeichen geschaffen, ein Schutzzeichen, das Dir die Gewähr gibt: Leitungsmaterial und Geräte sind vorschriftsmäßig hergestellt.

Pflege Leitung und Gerät. Denke an die Brücke, sie wird laufend instand gehalten. Warte auch bei elektrischen Anlagen nicht, bis es „funkt". Schäden sofort beseitigen lassen, das dient Deiner Sicherheit. Achte bei Neuanschaffungen auf Qualitätsware und auf das kleine Dreieck mit den Buchstaben V D E ! Es bietet Sicherheit und Schutz!



In der Lesespalte „Wovon die Stromrechnung nichts erzählt" plauderten wir über die vielseitigen Aufgaben und Sorgen, die wir als Ihr Elektrizitätswerk auf uns nehmen, um der Bevölkerung in Stadt und Land, Industrie und Wirtschaft elektrische Energie in jeder Menge, zu jedem Zweck und zu jeder Zeit liefern zu können. Diesen Kontakt zwischen Ihnen und uns wollen wir auch weiterhin pflegen. Unsere Beratungsabteilung steht Ihnen gern für Anfragen zur Verfügung.

Vorbildliches Licht vor dem Haus! Es ist genügend hell, aber blendungsfrei. Die weichen Schatten bilden freundliche Konturen in den Mauerfugen. Die plastische Wirkung unterstützt auch bei künstlichem Licht die Bauformen des alten Gebäudes.

Energie-Verlag GmbH, Heidelberg Verantw. Redakteur: B. L. Bührlein, Heidelberg
Fotos: Hirth, Dr. Rainbacher, Schmidt, Tiede, Wilking, Werkfotos

An alle, die ein Haus bauen möchten!



DIE WOHNUNG VON HEUTE UND MORGEN

Wenn ein Bauherr seinen Architekten fragt: „Glauben Sie, daß mein Haus im Jahre 2000 noch steht?", wird dieser entrüstet antworten: „Aber selbstverständlich, das Haus ist solide gebaut, Ihre Enkel werden noch gerne darin wohnen!" Wenn Sie nun den Architekten fragen, ob er vorausbedacht hat, daß nicht erst die Enkel in 50, sondern womöglich schon die Kinder des Bauherrn in 20 Jahren dieses oder jenes als unmodern empfinden werden, wird dieser Ihnen erklären, daß er nach dem heutigen Stand der Technik für alles gesorgt hat, und er könnte sich nicht anmaßen, die Entwicklung der Technik in 50 Jahren vorauszusehen.

Der Architekt hat recht, doch kann man manches der Zukunft schon im voraus ablauschen. — Denken Sie nur an die Bedeutung der Elektrizität im Wohnungsbau.

Vor 30 Jahren war das Radio fast noch unbekannt. Heute steht in jeder Wohnung ein Rundfunkempfänger. Überall meldet sich damit zwangsläufig das Bedürfnis nach einem Antennenanschluß, der genau so notwendig geworden ist wie der Wasserhahn. Ist er wirklich in jeder Neubauwohnung vorhanden?

Neuerdings tritt der Fernsehempfänger in die Fußstapfen des Rundfunks. Hier gilt das gleiche wie vorher.

Bisher war der elektrische Kühlschrank ein Gerät für wohlhabende Leute. Jetzt sind billige Kühlschränke auf dem Markt, die auch für Menschen mit kleinerem Einkommen erschwinglich sind.

Vor 25 Jahren kochten nur wenige fortschrittliche Hausfrauen elektrisch. Heute sind es schon über zwei Millionen Haushalte in Westdeutschland, die sich des leistungsfähigen, modernen Gerätes bedienen.

Es soll daher ganz selbstverständlich sein, einen Neubau so zu planen, daß man darin elektrisch kochen, kühlen und baden kann, ohne nochmals die Wände aufstemmen zu müssen.

Die fortschreitende Technik ändert auch die Lebensgewohnheiten. In der Schweiz rasiert sich jeder vierte Mann elektrisch. Bei uns bisher nur einige wenige. Dabei ist das eigentlich keine Ausgabenfrage (mit 1 kWh kann man sich jahrelang rasieren). Mancher wird sich einen Apparat anschaffen und im neuen Haus in der Nähe des Spiegels keine Steckdose dafür finden.

Wer sein Haus bis zum Jahre 2000 modern erhalten will, muß vorausschauend den Siegeslauf der Elektrotechnik berücksichtigen!

Für Neubaulustige gilt daher die Beachtung folgender Punkte:

1. Fordern Sie vom EWR die Höhe der elektrischen Anschlußkosten an.

2. Lassen Sie die Anschlußleitungen von der Hausanschlußsicherung bis zur Zählertafel in starkem Rohrquerschnitt verlegen.

3. Sehen Sie bereits im Rohbau Leitungen für elektrische Herde, Heißwasserspeicher und darüber hinaus für Kühlschränke, Waschmaschinen und Kleingeräte vor, selbst wenn Sie noch kein modernes Elektrogerät besitzen oder der Anschaffung noch nicht nähertreten wollen. Später können immer noch Drähte eingezogen werden. Die Kosten für Leerrohre sind unbedeutend; spätere Auf-Putz-Installationen sind teuer und wirken besonders im Neubau störend.

4. In jeden Wohnraum gehören drei Steckdosen (beim evtl. Umstellen der Möbel können Steckdosen hierdurch verdeckt werden).

5. Lassen Sie sich durch die Mitglieder der Elektrogemeinschaft bzw. Ihr Elektrizitätswerk kostenlos beraten.

ELEKTRO-GEMEINSCHAFT-RHEINHESSEN

Betrifft: Bargeldlose Begleichung unserer monatlichen Stromrechnungen

In unseren Stromlieferungsbedingungen haben wir bereits darauf hingewiesen, daß Inhaber von Bankkonten die Stromgeldquittungen jeweils bei ihrer Bankstelle einlösen lassen können. Von dieser angenehmen Zahlungsweise machen bereits über 800 unserer Stromabnehmer Gebrauch.

Im Interesse des bargeldlosen Zahlungsverkehrs möchten wir heute nochmals auf diese einfache und bequeme Art des Bankabbuchungsverfahrens hinweisen. Es geschieht in der Weise, daß wir unsere monatlichen Stromrechnungen nicht mehr bei Ihnen vorzeigen, sondern wir geben diese an die von Ihnen bezeichnete Bank oder Sparkasse, wo der Rechnungsbetrag Ihrem Konto belastet und uns gutgeschrieben wird. Mit Ihrem nächsten Kontoauszug erhalten Sie gleichzeitig auch unsere Stromrechnung als Beleg. Irgendwelche Kosten entstehen Ihnen hierbei nicht.

Wollen Sie von der Möglichkeit der bargeldlosen Begleichung unserer monatlichen Stromrechnungen Gebrauch machen, so bitten wir Sie höflich, Ihre Bank bzw. Sparkasse und uns zu benachrichtigen.

ELEKTRIZITÄTSWERK-RHEINHESSEN-AG.